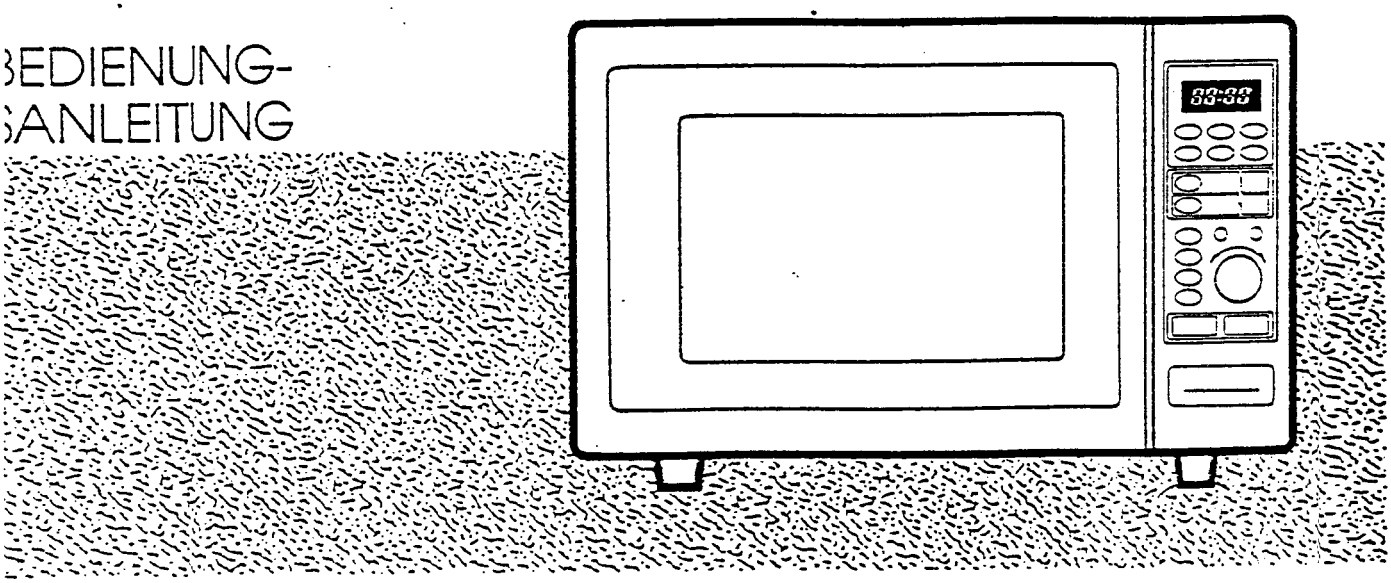
DAEWOO

MIKROWELLE
VERWIRBELUNGS-/GRILL-OFEN

KOC-960P

BEDIENUNG-
SANLEITUNG



VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENBESTRAHLUNG

(a) Schalten Sie diesen Ofen nicht bei geöffneter Tür ein, da dies zu einer schädlichen Bestrahlung mit Mikrowellen führen kann. Entfernen Sie bitte die Sicherheitsriegel nicht und nehmen Sie auch keine Veränderungen daran vor.

(b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen das Vorderteil des Ofens und die Tür. Es dürfen sich keine Verunreinigungen oder Reinigungsmittelrückstände an den Dichtungen befinden.

(c) Schalten Sie den Ofen nicht ein, wenn er defekt ist. Es ist äußerst wichtig, daß die Ofentür richtig schließt und daß die folgenden Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen), (2) Scharniere und Riegel (gebrochen oder lose), (3) Türdichtungen und Dichtungsflächen.

(d) Der Ofen ist nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern einzurichten und zu reparieren.

INHALTSVERZEICHNIS

INSTALLATION UND ERDUNG	3
WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT	4
WELCHE KÜCHENGEGENSTÄNDE KÖNNEN IM OFEN VERWENDET WERDEN?	5
BEDIENUNGSFELD	6
ZUBEHÖR	7
EINSTELLUNG	8
PROGRAMMIERUNG	12
ALLGEMEINE HINWEISE	13
REINIGUNG DES OFENS	14
VOR INANSPRUCHNAHME DES KUNDENDIENSTES	15
FRAGEN UND ANTWORTEN	16
TECHNISCHE DATEN	16

INSTALLATION UND ERDUNG

Überprüfung des Mikrowellenofens nach dem Auspacken.

Packen Sie den Ofen aus, entfernen Sie alles Verpackungsmaterial und prüfen Sie den Ofen auf Beschädigung, wie z.B. Dellen, beschädigte Tür und Riegel oder Risse in der Tür.
Teilen Sie Ihrem Händler eventuelle Beschädigungen mit. Schalten Sie einen beschädigten Ofen niemals ein.

Aufstellung des Mikrowellenofens

1. Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
2. Der Ofen ist mit einer Kunststoffolie geschützt. Entfernen Sie diese bitte vor Gebrauch.
3. Der Ofen sollte nicht umschlossen sein.
   Die Lüftungsschlitze müssen frei gehalten werden.
   Sind die Lüftungsschlitze bei Betrieb blockiert, dann kann dies zur einer Überhitzung des Ofens und schließlich zu einem Defekt des Ofens führen.
4. Stellen Sie den Mikrowellenofen nicht in der Nähe eines Radios oder Fernsehers auf, es könnte ansonsten zu Störungen kommen.
5. Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe von Heizquellen oder Wasserleitungen auf. Stellen Sie den Ofen nicht an Standorten auf, die mit Warmluft, Dampf oder Wasser in Berührung kommen könnten. Dies könnte die Isolierung beschädigen und zu einem Defekt führen.

Stromanschluß

WARNUNG—DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

DEM TYPENSCHILD KÖNNEN SIE DIE SPANNUNG DES GERÄTS ENTNEHMEN. PRÜFEN SIE, OB DIE GERÄTESPANNUNG MIT IHRER ENTSPRECHENDEN STROMVERSORGUNG ÜBEREINSTIMMT.

Das flexible Netzkabel ist, wie unten beschrieben, richtig an einen dreipoligen Stecker mit mindestens 13 A anzuschließen.

Wir empfehlen Stecker hoher Qualität und Wandsteckdosen, die ausgeschaltet werden können, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

WICHTIG—Die Adern des Netzkabels dieses Ofens sind wie folgt farbig markiert:

GRÜN UND GELB—ERDE
BLAU—NULLEITER
BRAUN—STROMFÜHREND

Da die Farben der Adern dieses Netzkabels eventuell nicht mit den Farbmarkierungen der Anschlüsse Ihres Steckers übereinstimmen, ist wie folgt vorzugehen:

Die Ader, die GRÜN UND GELB markiert ist, ist an die Klemme im Stecker anzuschließen, die mit einem E oder mit dem Erdungssymbol oder die GRÜN UND GELB oder GRÜN markiert ist.
Die BLAUE Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit einem N oder SCHWARZ oder BLAU markiert ist.
Die BRAUNE Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit einem L oder ROT oder BRAUN markiert ist.
Sind die Klemmen im Stecker nicht mit Markierungen versehen oder sind Sie sich der richtigen Anschlüsse nicht sicher, dann fragen Sie bitte einen qualifizierten Elektriker um Rat.

Werden falsche Anschlüsse vorgenommen, wird der Mikrowellenofen beschädigt und auch Verletzungen Ihrer Person können die Folge sein. In diesem Fall sind weder Hersteller noch Lieferant haftbar.

GUSSTECKER
Sollte es erforderlich sein, einen Gußstecker vom Netzkabel zu entfernen, dann ist dieser abzuschneiden und mit einem geeigneten Ersatzstecker zu ersetzen.

Der Gußstecker kann nicht für andere Geräte verwendet werden. Entfernen Sie daher die Sicherung und beseitigen Sie den Stecker sofort und sicher, damit niemand, insbesondere nicht Kinder, diesen in eine Wandsteckdose einstecken können, was zu einem Sicherheitsrisiko führen würde. Ist das Netzkabel zu ersetzen, dann sollte dies von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Das Netzkabel ist nur mit einem flexiblen Kabel desselben Herstellers zu ersetzen.
Die folgenden Ausführungen gelten nur bei Vorhandensein eines Gußsteckers.
Nach dem Austausch einer Sicherung im Stecker ist die Sicherungsabdeckung wieder anzubringen. Geht die Sicherungsabdeckung verloren, kann eine neue Abdeckung bestellt werden. Die Farbe der richtigen Ersatz-Sicherungsabdeckung entspricht der Farbe des Einsatzes im Steckerkörper oder der Farbe, die in Worten in den abgeflachten Teil des Steckerkörpers oder an einem anderen Steckerteil eingeprägt ist. Geben Sie bei einer Bestellung der Ersatz-Sicherungsabdeckung immer diese Farbe an.

VICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

er Betrieb von Elektrogeräten erfordert die Einhaltung undlegender Sicherheitsmaßnahmen, wie z.B.:

ARNUNG—Zur Verminderung von Risiken wie z.B. Verennungen, Stromschlag, Brand, Verletzung oder Aufahme übermäßiger Mikrowellenstrahlung:

1. Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts alle Anweisungen.
2. Lesen und befolgen Sie insbesondere die VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENBESTRAHLUNG auf Seite 1.
3. Dieses Gerät ist zu erden. Der Anschluß draf nur entsprechend den Installationsanleitungen erfolgen.
4. Installieren und stellen Sie dieses Gerät nur gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen auf.
5. Einige produkte wie z.B. ganze Eier und verschlossene Behältnisse-wie z.B. geschlossene Glasgefäße-können explodieren und dürfen nicht im Ofen erhitzt werden.
6. Dieses Gerät darf nur für den entsprechend bestimmten Zweck, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, betrieben werden.
7. Wie bei allen Elektrogeräten sind Kinder beim Betrieb zu sorgfältig überwachen.
8. Schalten Sie dieses Gerät bei beschädigtem Netzkabel oder bei beschädigtem Stecker, falls es nicht richtig funktioniert oder falls es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist, nicht ein.
9. Dieses Gerät ist nur von qualifiziertem Kundendienstpersonal zu warten. Wenden Sie sich für eine Überprüfung, für Reparaturen oder Einstellungen an die Kundendienststelle in Ihrer Nähe.
10. Bedecken oder verstellen Sie keine Öffnungen dieses Geräts.
11. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
12. Tauchen Sie Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser.
13. Legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe erhitzter Flächen.
14. Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante oder einen Tresen hängen.
15. Bei der Reinigung von Tür-und Ofenflächen nahe dem Schließbereich der Tür sind nur Schwämme oder weiche Tücher mit milden, nicht scheuernden Seifen oder Reinigungsmitteln zu verwenden.
16. Zur Verminderung einer Brandgefahr im Ofeninnerm:
    (a) Verkochen Sie Nahrungsmittel nicht. Überwachen Sie das Gerät sorgfältig, falls Papier, Kunststoff oder sonstige brennbare Materialien zur Erleichterung des Garens in den Ofen gestellt werden.
    (b) Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Beuteln, bevor Sie diese in den Ofen legen.
    (c) Im Falle, daß sich Materialien im Ofen entzünden, lassen Sie die Ofentür geschlossen, schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie das Netzkabel. Sie können den Ofen auch an der Sicherung oder im Sicherungskasten ausschalten.
17. Erwärmen Sie in diesem Ofen keine ätzenden Chemikalien (wie z.B. Sulfide und Chloride). Die Dämpfe dieser ätzenden Chemikalien können die Kontakte und Federn der Schutzschalter beschädigen und diese außer Betrieb setzen.

Allgemeiner Betrieb

Wie bei allen anderen Elektrogeräten auch sind bestimmte Regeln und sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, um eine hohe Leistungsfähigkeit dieses Mikrowellenofens zu gewährleisten:

1. Benutzen Sie diesen Ofen nur zur Nahrungsmittelzubereitung und nicht zum Trocknen von Kleidung, Papier oder anderen Materialien, und auch nicht zu Sterilisierungszwecken.
2. Schalten Sie den Ofen nicht leer ein; dies könnte zu einer Beschädigung des Ofens führen.
3. Benutzen Sie den Garraum nicht als Aufbewahrungsplatz für Papiere, Kochbücher, Kochgeschirr, usw.
4. Schalten Sie den Ofen nur bei angebrachtem Drehteller ein.
5. Entnehmen Sie den Drehteller nach dem Garen von Mahlzeiten, bei denen sich Fett im Teller angesammelt haben könnte, vorsichtig.
6. Im Gegensatz zu reinen Mikrowellen können sich die Gehäuse und Türen aller Mikrowellenöfen erhitzen. Benutzen Sie daher beim Hineinstellen oder Entnehmen von Kochgut und/oder Kochgeschirr in oder aus dem ofen immer Topflappen oder Handschuhe. Berühren Sie andere Teile als das Bedienungsfeld während oder nach dem Grillen oder dem Kombi—Garen nur mit größter Vorsicht.
7. Ist der Ofen nach dem KOMBI-Garen heiß, verwenden Sie bitte kein Kunststoff-oder Styropor-Kochgeschirr für die Mikroweile. Diese Materialien schmelzen bei dieser Hitze.
8. Verwenden Sie bitte keine Recycling-Papierprodukte zum Garen. Diese können Verunreinigungen aufweisen, die während des Garens zu Funken und/oder Bränden führen können.
9. Fahren Sie nicht mit dem Garen mit Metall-Zubehör fort, wenn sich Funken zeigen. Im Abschnitt "Zubehör" auf Seite 8 ist der richtige Gebrauch von Kochgeschirr beschrieben.
10. Lassen Sie den Ofen auch bei kurzen Garzeiten nicht unbeaufsichtigt. Dies kann zu Überkochen und Bränden führen.
11. Garen Sie keine Eier in der Schale, da diese explodieren können. Pochierte Eier können während der Mikrowellenzubereitung platzen. Garen sie diese nur abgedeckt und lassen Sie sie nach dem Garen noch eine Minute stehen, bevor Sie die Abdeckung abnehmen.
12. Garen Sie keine Nahrungsmittel, die von einer Membran oder Schale umgeben sind, wie z.B. Eigelb, Kartoffeln, Hühnerleber, usw., ohne diese vorher mehrmals mit einer Gabel eingestochen zu haben.
13. Bereiten Sie Popcorn nur in dazu vorgesehenen Mikrowellenbeuteln oder in Handelspackungen, die direkt für Mikrowellenöfen empfohlen werden, zu. Bereiten Sie Popcorn nie in einem Papierbeutel zu. Wird bei der Zubereitung von Popcorn Öl verwendet, kann übermäßiges Garen zu einer Rauchentwicklung und schließlich zu einem Brand führen.
14. Schalten Sie dieses Gerät nie bei geöffneter Tür ein.
15. Entfernen Sie keine Abdeckungen, Abdeckplatten, usw.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUF

ZUR VERMEIDUNG VON EXPLOSIONEN UND PLÖTZLICHEM ÜBERKOCHEN

1. Deckel
   Entfernen Sie immer die Deckel von Gläsern, Behältnissen und sonstigen Verpackungen, bevor die Nahrungsmittel in der Mikrowelle zubereitet werden. Falls Sie dies nicht tun, bildet sich im Innern Dampf und Druck und es kann auch noch nach der Mikrowellenzubereitung zu einem Zerbersten kommen.
2. Flüssigkeiten
   Warnung: Bei der Erwärmung von Flüssigkeiten, z.B. Suppen, Soßen und Getränken, in Ihrem Mikrowellenofen, kann es zu einer Überhitzung der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus kommen, ohne daß die Flüssigkeit aufsprudelt. Dies könnte zu einem plötzlichen "Überkochen" der heißen Flüssigkeit führen. Um dies zu verhindern, sind die folgenden Schritte zu befolgen:
   a. Verwenden Sie keine Behälter mit geraden Seiten und schmalen Öffnungen.
   b. Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
   c. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Behältnis in den Ofen stellen. Rühren Sie nach der Hälfte der Erwärmungszeit noch einmal um.
   d. Lassen Sie die Flüssigkeit nach der Erwärmung für eine kurze Zeit im Ofen stehen, rühren Sie noch einmal um und entnehmen Sie den Behälter vorsichtig.
3. Eier
   Garen Sie Eier niemals in der Schale. In der Schale sammelt sich während des Garens Dampf und das Ei explodiert. Wenn Sie Eier, die nicht verquirlt oder verrührt sind, Garen oder aufwärmen möchten, dann müssen Sie immer das Eigelb einstechen, da es sonst explodiert. Schneiden Sie harte, gegarte Eier in Stücke, bevor Sie sie im Mikrowellenofen erwärmen.
4. Einstechen
   Stechen Sie Kochgut mit Haut oder Schale, wie z.B. Kartoffeln, Tomaten, Äpfel, Würstchen, usw. immer ein. Wenn Sie sie nicht einstechen, bildet sich Dampf im Innern und es kann zu einem Zerbersten kommen.

WELCHE KÜCHENGEGENSTÄNDE KÖNNEN IM OFEN VERWENDET WERDEN?

Prüfen Sie bitte vor Gebrauch, welche Küchengegenstände im Mikrowellenofen verwendet werden können.

Material	Grill und Verwirbelung	Mikrowelle	Kombi-Garen
Glas (allgemein)	nein	ja (1)	nein
Glas (hitzebeständig)	ja	ja	ja
Glaskeramik und Keramik (hitzebeständig)	ja	ja (1)	ja
Tongeschirr	ja	ja	ja
Chinaporzellan (hitzebeständig)	ja	ja	ja
Kunststoff (allgemein)	nein	ja (2)	nein
Kunststoff (hitzebeständig)	ja (2)	ja (2)	ja (2)
Aluminiumbehälter/ Aluminiumfolie	ja	ja (3)	ja
Metallbackformen	ja (4)	nein	ja (4)
Metall (Töpfe, Pfannen, usw.)	ja	nein	nein
Papier	nein	ja	nein

1. Ohne Metallteile oder Metallecken.
2. Einige Kunststoffe sind nur bis zu bestimmten Temperaturen hitzebeständig.
   Bitte prüfen Sie genau!
3. Mit Aluminiumfolie können empfindliche Teile von Nahrungsmitteln abgedeckt werden (zur Vermeidung von übermäßigem Garen).
4. Metallformen können beim Kombi-Garen verwendet werden. Sind diese jedoch sehr tief, vermindert dies die Wirksamkeit, da das Metall die Mikrowellen vom Kochgut abschirmt.

Nur für die Mikrowelle
Küchengegenstände und Kochbehälter, die im Mikrowellenofen verwendet werden, sollten aus einem Material sein, das für Mikrowellen durchlässig ist. Im allgemeinen bedeutet dies, daß Sie entweder in (Papier), Kunststoff, glas oder Keramik Garen sollten. Metallpfannen reflektieren die Mikrowellen, verhindern so ein Garen und sollten nicht verwendet werden. Neben dem Material ist auch die Form des Behälters von Bedeutung. Runde, ovale Formen sorgen für die gleichmäßigste Art der Zubereitung. Quadratische oder rechteckige Behälter können in den Ecken übermäßig Garen, da hier mehr Energie absorbiert wird. Niedrige Behältnisse ergeben ein gleichmäßigeres Kochergebnis.

Küchengegenstände aus Chinaporzellan und Keramik eignen sich bestens für den Einsatz in Mikrowellenöfen. Die meisten Glasarten sind ebenso gut geeignet. Bleikristallglas kann Risse bilden und sollte daher nicht eingesetzt werden. Kunststoffe und Papier können verwendet werden, wenn sie die Temperaturen der erhitzten Nahrung aushalten. Verwenden Sie zum Garen nur Kunststoffe, die für Temperaturen über 120°C hitzebeständig sind, z.B. Polypropylen und Polyamid. Einige Kunststoffe, z.B. Melamin, werden von Mikrowellen erhitzt und beschädigt. Um herauszufinden, welche Behältnisse für den Mikrowellenofen geeignet sind, kann der folgende einfache Test durchgeführt werden:

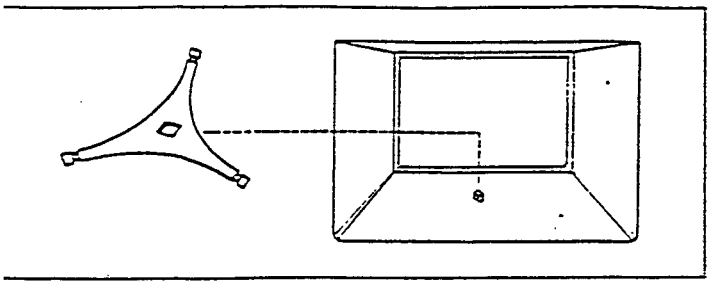
Stellen Sie den leeren Behälter und ein Glas Wasser in den Mikrowellenofen. Das Wasser ist erforderlich, da der Ofen nicht leer oder nur mit leeren Behältern betrieben werden darf. Schalten Sie den Ofen für eine Minute auf volle Leistung. Ein geeigneter Behälter wird dabei nur auf lauwarm erhitzt. Metallbehälter, wie z.B. Kochtöpfe oder Bratpfannen, sollten nicht im Mikrowellenofen verwendet werden. Ungeeignet sind auch Platten oder Kessel mit Dekor, da Metall, wie z.B. Gold, Teil des Dekors sein kann; diese Dekors würden dann beschädigt werden. Kleinen Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, aber nur zur Abdeckung von Bereichen, die ansonsten übermäßig gegart werden würden (z.B. zur Abdeckung von Hähnchenflügeln, Hähnchenschlegel und Fischschwänzen). Die Aluminiumfolie darf dabei aber nicht mit den Innenwänden des Ofens in Berührung kommen, da dies zu einer Beschädigung führen würde.

Warnung:
- Auf dem Markt ist eine Reihe von Zubehör erhältlich. Versichern Sie sich vor dem Kauf, daß dieses mikrowellengeeignet ist.
- Wenn Sie Kochgut in den Ofen legen, stellen Sie sicher, daß das Kochgut, die Unterlagen oder Abdeckungen nicht die Innenwände des Garraums berühren, da ansonsten eine Entfärbung stattfinden könnte.

Zum Lieferumfang dieses Ofens gehört unterschiedliches Zubehör. Dieses Zubehör soll Ihnen das Garen erleichtern. Befolgen Sie bitte die Anweisungen zum Gebrauch, wenn diese in Anleitungen oder Rezepten in einem Kochbuch beschrieben werden.

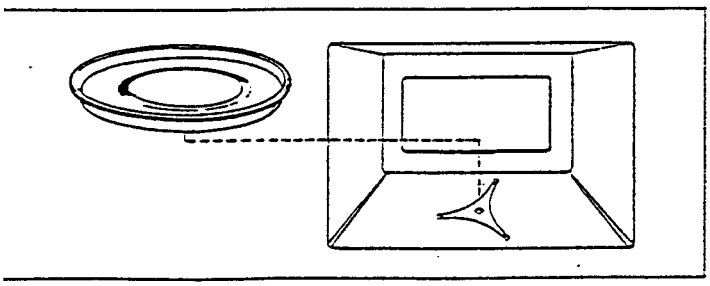
■ Drehunterlage

Diese wird auf die Welle in der Bodenmitte des Garraums gesteckt. Diese Drehunterlage verbleibt immer im Ofen und ist nur zum Reinigen zu entfernen.



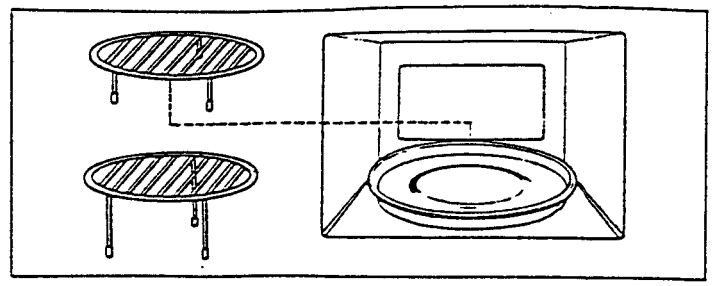
■ Drehteller

Dieser Glasteller wird auf die Drehunterlage gesetzt und rastet ein. Dieser Drehteller ist für alle Zubereitung zu verwenden. Er dient auch als Hauptkochunterlage. Er dreht sich während des Garens im oder gegen den Uhrzeigersinn. Der Drehteller läßt sich zu Zubereitungs-oder Reinigungszwecken mühelos entferenen.



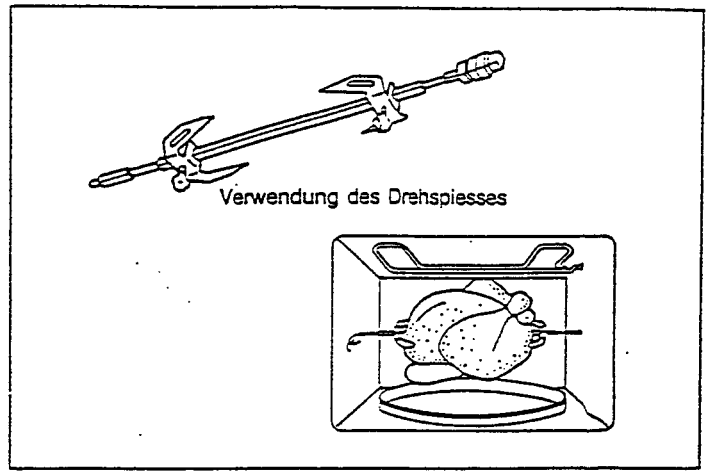
■ Metallgitter

Dieses Metallgitter wird zusammen mit dem Drehteller zum Grillen und Kombinations-Garen verwendet.
Bei Einsatz mit dem Drehteller erleichtert das Metallgitter das Garen für viele Nahrungsmittel.



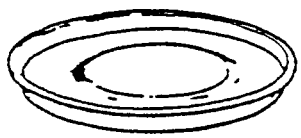
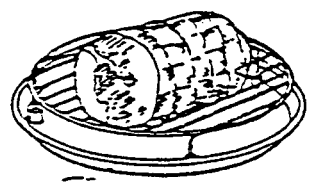
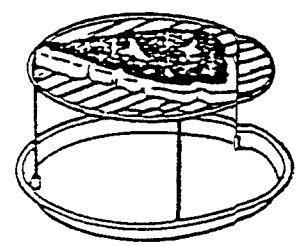
■ Spieß (nur für Drehspieß-Option)

Dieses Zubehör wird nur für die Drehspieß-Option verwendet.



Verwendung des Drehspiesses

■ Verwendung des Kochzubehörs

■ Drehteller	■ Niedriges Metallgitter	■ Hohes Metallgitter
		
• MIKROWELLE • VERWIRBELUNG • KOMBI	• MIKROWELLE • AUFTAUEN • VERWIRBELUNG • KOMBI	• GRILL

INSTELLUNG

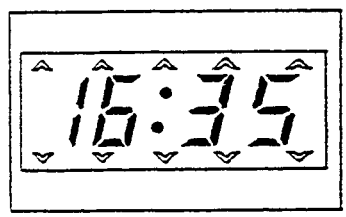
Tips:
- Lesen Sie vor Verwendung des Ofens die Anleitung des Kochbuchs sorgfältig.
- Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Ofens auch die Bedienungsanleitung und die Hinweise zur Sicherheit sorgfältig.
- Im Kochbuch finden Sie entsprechende Rezepte.
- Stellen Sie vor Vornahme der Einstellungen zu Testzwecken ein Glas Wasser (hitzebeständiges Glas) in den Ofen.
- Bei Vornahme der Einstellungen kann beim Drücken der Tasten jeweils ein Pieption ertönen.

I UHR ◷

es ist eine 24-Stunden-Uhr.
ei Anschluß des Ofens an das Stromnetz erscheint in der nzeige ein "0:00". Die beiden Punkte zwischen Stunden- nd Minutenanzeigen sind die Uhranzeige. Diese beginnt zu inken. Die Tageszeit wird angezeigt, außer bei Betrieb des fens. Bei einem Stromausfall oder bei Ziehen des Netzbels ist die Uhr erneut auf die richtige Uhrzeit einstellen. Ist wieder Strom vorhanden oder wurde das etzkabel wieder eingesteckt, erscheint auf der Anzeige):00".
rücken Sie zur Anzeige der Uhrzeit während des fenbetriebs die Taste ◷ . Die Uhrzeit wird dann Sekunden lang angezeigt.

INSTELLUNG
eispiel: 16:35

① ⑥ ③ ⑤



. Drücken Sie die Taste ◷ .
. Drehen Sie den TIMER-KNOPF nach links zur Einstellung der Stunden.
. Drehen Sie den TIMER-KNOPF nach rechts zur Einstellung der Minuten.
. Drücken Sie die Taste ◷ erneut.
Die beiden Punkte zwischen Stunden und Minuten beginnen alle zwei Sekunden zu blinken.

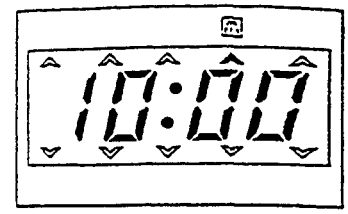
■ MIKROWELLE

Hinweis:
- Beginnen Sie mit einem nicht erwärmten Ofen, um die besten Mikrowellenergebnisse Sicherzustellen. Dies ist von Bedeutung, wenn vor dem Mikrowelleneinsatz Grill- oder Kombi-Garen verwendet wurden. Lassen Sie die Tür etwas geöffnet und lassen Sie den Ofen für 15-20 Minuten abkühlen.
- Die Einstellungen der Leistungsstufen entsprechen den folgenden Wattzahlen:

Leistungsstufe	Ausgangsleistung	Leistungsstufe	Ausgangsleistung
1	10% (ca. 100W)	6	59% (ca. 550W)
2	17% (ca. 170W)	7	69% (ca. 650W)
3	28% (ca. 280W)	8	79% (ca. 750W)
4	38% (ca. 360W)	9	90% (ca. 900W)
5	48% (ca. 480W)	10	100% (ca. 1000W)

EINSTELLUNG
1. Drücken Sie die Taste ▭ . Die Anzeige ▭ leuchtet auf.
2. Stellen Sie mit dem TIMER-KNOPF die gewünschte Garzeit ein.
Beispiel: 10 Minuten

① ⓪ ⓪ ⓪

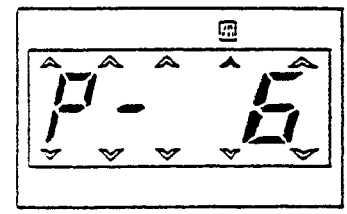


Auf der Anzeige erscheint 10:00
- Die Zeit kann bis auf 99 Minuten und 99 Sekunden eingestellt werden.

Hinweis:
Werden die Schritte 3 und 4 übersprungen, arbeitet der Ofen mit voller Leistung.

3. Drücken Sie die Taste ▭ . Auf der Anzeige erscheint "P-10". Dieser Ofen umfaßt 10 Leistungsstufen von 1 bis 10.
4. Stellen Sie mit dem TIMER-KNOPF die gewünschte Leistungsstufe der Mikrowelle ein.
Beispiel: Leistungsstufe 6

⑥



5. Drücken Sie die Taste ◇ . Der Ofen arbeitet nun als Mikrowelle für 10 Minuten bei einer Leistungsstufe von 6.
6. Am Ende der Garzeit ertönen drei Pieptöne, die Anzeige erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Ofenanzeige erlischt und der Drehteller stoppt.

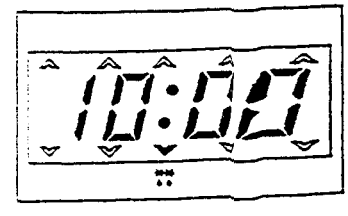
Hinweis:
Falls Sie das Kochgut nach dem Kochende nicht aus dem Ofen nehmen, werden Sie mit vier Mal drei Alarmtönen darauf aufmerksam gemacht.

■ AUTOMATISCHES AUFTAUEN ⁂

Hinweis:
- Die Zweistufen-Automatik taut die Nahrungsmittel schonend auf.
- Wenn während des Auftau-Betriebs vier Mal drei Alarmtöne zu hören sind, drehen Sie bitte die Nahrungsmittel um.
- Bei Verwendung von Stufe 2 wird zunächst die Auftauzeit gestartet und danach die folgende Stufe.

EINSTELLUNG
1. Drücken Sie die Taste ⁂ .
2. Stellen Sie mit dem TIMER-KNOPF die gewünschte Auftauzeit ein.
Beispiel: 10 Minuten

① ⓪ ⓪ ⓪



Die Zeit kann bis auf 99 Minuten und 99 Sekunden eingestellt werden.

3. Drücken Sie die Taste ◇ .
4. Am Ende der Auftauzeit ertönen drei Pieptöne, die Anzeige erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Ofenanzeige erlischt und der Drehteller stoppt.

■ ERWÄRMUNGSPROGRAMM

Bemerkung:
Es gibt 3 Programme zum Erwärmen von Essen und Getränken
A—1 GETRÄNKE: TEE, KAFFEE, ETC...
A—2 SUPPEN
A—3 AUFLÄUFE
Die Anzahl der Tassen kann im Programm A1 von 1 bis 4 mit dem Timerknopf variiert werden.
Diese Menüs sind vorprogrammiert. Es ist daher nicht notwendig die Erwärmungsstufe bzw. die Erwärmungszeit, einzustellen.

1. Taste drücken
A-1 erscheint im Display
2. Wählen Sie die gewünschte Auftaustufe, indem Sie. Z.B. für Suppe die Taste nochmals drücken A-2 erscheint im Display.

Bemerkung:
Wenn diese Taste wiederholt gedrückt wird, erhöht sich die Auftaustufe

3. Wenn eine andere Auftaustufe gewünscht wird, bitte Taste so oft drücken, bis die richtige Stufe im Display erscheint.
4. Stellen Sie mit dem Zeitknopf das gewünschte Gewicht ein.

Bemarkung:
Die digitale Gewichtsangabe kann stufenweise von 0,2 kg bis 0,8 kg eingestellt werden, wobei es sich beim Drehen des knopfes um jeweils 0,2 kg erhöht.

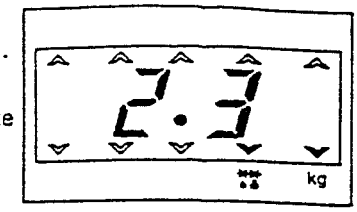
5. Falls erwünscht, kann die Erwärmungszeit durch das Drücken der Taste "+" oder der Tast "–" etwas erhöht bzw. etwas verringert werden. Auf dem Display erscheint "H" wenn die Taste "+" gedrückt wurde, und ein "L" wenn die "–" Taste gedrückt wurde.
6. Taste ◇ drücken.
Beim Mikrowellenherd läuft jetzt das eingegebene Programm (Menü 2) ab. Die Auftaudauer für Menü 2-Suppe-beträgt 8 Minuten und 50 Sekunden. Die Anzeige leuchtet auf.
7. Nach dem das Programm abgelaufen ist, ertönt 3 mal ein Signalton. Die Anzeige erlischt und es erscheint die normale Tageszeit im Display. Das Licht im Mikrowellenherd geht aus und die Drehscheibe stoppt.

Bemerkung:
Wenn während des Auftauprogramms 4 mal hintereinander die 3 Signaltöne erklingen, muß das Essen gewendet werden.

■ AUFTAUEN NACH GEWICHT

Hinweis:
- Sie können ein Gawicht zwischen 0.2 kg und 3.0 kg eingeben.

EINSTELLUNG
1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie mit dem Timerknopf das gewünschte Auftaugewicht ein.



Beispiel: 2.3 Kg

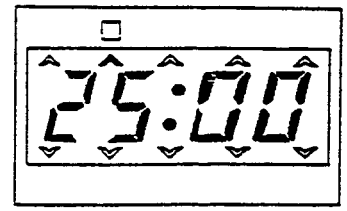
(2) (3)

3. Drücken Sie die Taste ◇ .
4. Am Ende der Auftauzeit ertönen drei Pieptöne, die Anzeige erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Ofenanzeige erlischt und der Drehteller stoppt.

■ GRILLEN

Hinweis:
- Das Grillen in diesem Ofen entspricht ungefähr dem traditionellen Grillen. Das Heizelement befindet sich im oberteil des Ofens.
- Der Ofen muß für das Grillen nicht vorgeheizt werden. Stellen Sie bei Einstellung der gewünschten Zeit einfach das Grillgut in den Ofen.

EINSTELLUNG
1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie mit dem Timerknopf die gewünschte Grillzeit ein.



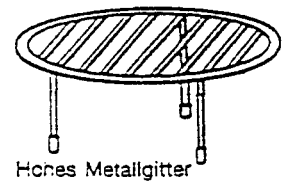
Beispiel: 25 Minuten

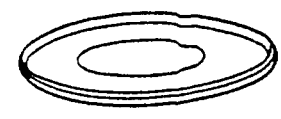
(2) (5) (0) (0)

Die Zeit kann bis auf 60 Minuten eingestellt werden.

3. Drücken Sie die Taste ◇ .
4. Am Ende der Grillzeit ertönen drei Pieptöne. Die Anzeige erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Ofenanzeige erlischt und der Drehteller stoppt.

Anleitung:
- Legen Sie das Grillgut auf das Metallgitter.
- Stellen Sie das Metallgitter direkt auf den Drehteller.
- Während des Grillens erhitzen sich Metallgitter und Drehteller. Benutzen Sie bitte Topflappen.
- Berühren Sie niemals die Ofentür oder die metallischen Innenteile beim Hineinlegen und Herausnehmen des Grillguts.
- Wenn Sie die Tür oft öffnen, nimmt die Temperatur ab und das Grillgut ist eventuell nach der eingestellten Zeit nicht gar.


Hohes Metallgitter


Drehteller

■ VERWIRBELUNG

Hinweis:
- Dieser Ofen läßt sich auf eine Mindesttemperatur von 100°C und eine Höchsttemperatur von 150°C einstellen.
- Für Verwirbelung ist ein Vorheizen des Ofens nicht erfordelich. Stellen Sie bei Einstellung der gewünschten Zeit einfach das Kochgut in den Ofen.

ISTELLUNG

Drücken Sie die Taste , erscheint auf der Anzeige.

Stellen Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein.

Beispiel: 10 Minuten

(1) (0) (0) (0)

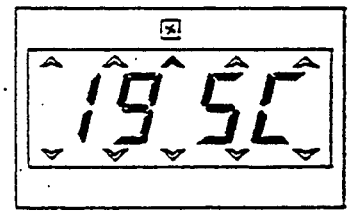
Die Zeit kann auf bis zu 99 Minuten und 99 Sekunden eingestellt werden.

Drücken Sie die Taste °C.

Stellen Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Temperatur ein.

Beispiel: 195°C

(1) (9) (5)



Drücken Sie die Taste . Der Ofen beginnt nun mit der Verwirbelung für 10 Minuten bei 195°C.

Am Ende der Garzeit ertönen drei Pieptöne. Die Anzeige erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Ofenanzeige erlischt und der Drehteller stoppt.

I KOMBI-GAREN

Hinweis:
- In diesem Modus arbeitet der Ofen gleichzeitig als Mikrowelle und Verwirbelungsofen.
- Dieser Ofen läßt sich auf eine Mindesttemperatur von 100°C und eine Höchsttemperatur von 250°C einstellen.
- Für KOMBI-GAREN ist ein Vorheizen des Ofens nicht erforderlich. Stellen Sie bei Einstellung der gewünschten Zeit einfach das Kochgut in den Ofen.

INSTELLUNG

Drücken Sie die Taste , erscheint auf der Anzeige.

Stellen Sie mit dem Timerknopf die gewünschte Grillzeit ein

Beispiel: 10 Minuten

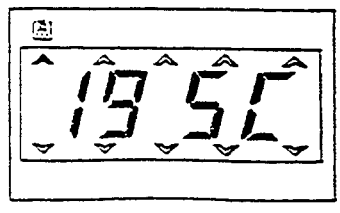
(1) (0) (0) (0)

ie Zeit kann auf bis zu
9 Minuten und 99 Sekunden
ngestellt werden.

Drücken Sie die Taste °C.
Stellen Sie mit dem Timerknopf die gewünschte Temperatur ein.

Beispiel: 195°C

(1) (9) (5)



4. Drücken Sie die Taste . Der ofen beginnt nun mit der Verwirbelung für 10 Minuten bei 195°C.
5. Am Ende der Garzeit ertönen drei Pieptöne. Die Anzeige erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Ofenanzeige erlischt und der Drehteller stoppt.

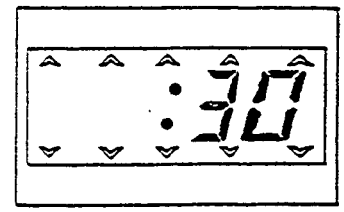
Hinweis:
- Lesen Sie in der Kochanleitung zum KOMBI-GAREN nach.
- Wenn Sie große Stücke garen (z.B. Hähnche, Roastbeef, Schweinebraten, usw.), kenn über der Tür oder an den Seiten Dampf austreten; manchmal tropft auch Wasser auf den Boden unter der Tür.
- Machen Sie sich keine Sorgen, wenn in diesem Fall Wasser austritt; der Ofen ist keinesfalls defekt.

■ SCHNELLGAREN

Hinweis:
- Mit dieser Taste können Sie die Garzeit in Schritten von 30 Sekunden bis auf 5 Minuten einstellen.
- Drücken sie die Taste länger als 0.5 Sekunden, erfolgt die Einstellung kontinuierlich.

EINSTELLUNG

1. Drücken Sie die Taste .
2. In der Anzeige erscheint " :30".



3. Wird diese Taste gedrückt, erhöht sich die Garzeit um jeweils 30 Sekunden.
4. Nach Einstellung der Zeit, nimmt der Ofen automatisch nach 1 Sekunde den Betrieb auf.

■ AUTOMATISCHER START

Hinweis:
- Die automatische Startfunktion gestattet Ihnen, den Ofen so einzustellen, daß er zu einem späteren Zeitpunkt den Betrieb aufnimmt.
- Vor Einstellung der automatischen Startfunktion ist die Uhrzeit einzustellen.
- Die automatische Startfunktion kann zu einem beliebigen zeitpunkt während der Programmierung eingestellt werden.

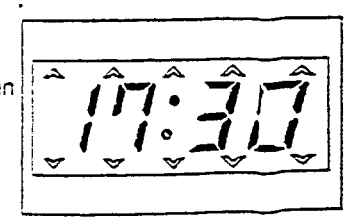
EINSTELLUNG

1. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Vergewissern Sie sich, daß die richtige Uhrzeit eingestellt ist.
2. Drücken Sie die Taste .
3. Stellen Sie mit dem Timerknopf die gewünschte Uhrzeit für den automatischen Start ein.

   Beispiel: 17:30

   (1) (7) (3) (0)

   In der Anzeige erscheint 1,7,3,0.



4. Stellen Sie das Garprogramm ein.

5. Drücken Sie die Taste ⏀ .
Die Anzeige Automatischer Start blinkt nun. Die Uhrzeit für den automatischen Start erscheint in der Anzeige. Ist die entsprechende Uhrzeit zum automatischen Start erreicht, schaltet sich der Ofen automatisch ein.

Hinweis:
Zur Löschung oder Änderung der automatischen Startzeit und/oder der Programmierung:

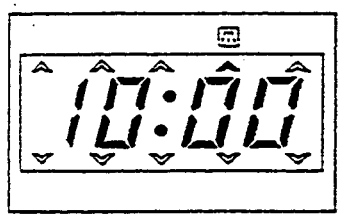
6. Drücken Sie die Taste ⊘ und beginnen sie erneut mit Schritt 1.

■ DREHSPIESS (nur Drehspieß-Option)

Hinweis:
- Diese Funktion kann zusammen mit den Funktionen MIKROWELLE, VERWIRBELUNG, GRILL, KOMBI-GAREN, AUFTAUEN, AUFTAUEN NACH GEWICHT oder GARPROGRAMM verwendet werden.
- Diese Funktion wird durch Drücken der Taste ein-und ausgeschaltet.
- Diese Funktion kann bei in Betrieb befindlichem Ofen oder während der Einstellung gewählt werden.

EINSTELLUNG

1. Drücken Sie die Taste .
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion und die gewünschte Garzeit.
Beispiel: GRILL, 10 Minuten
Drücken Sie die Taste
(1) (0) (0) (0)
Auf der Anzeige erscheint 10:00.



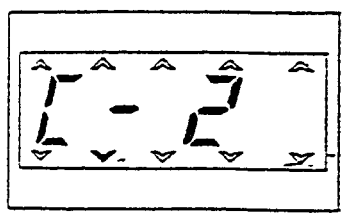
3. Drücken Sie die Taste ⏀ .
4. Am Ende der Garzeit ertönen drei Pieptöne. Die Anzeige erlischt und es erscheint die Uhrzeit wieder. Die Ofenanzeige erlischt und der Drehteller stoppt.

■ GARPROGRAMME

Hinweis:
- Dieses Gerät verfügt über 3 Garprogramme (1-3).
- Mit diesen Garprogrammen können Sie problemlos Garzeiten, Leistungsstufe und Funktionen anwählen.

EINSTELLUNG

1. Drücken Sie die Taste .
In der Anzeige erscheint "C-1".
2. Wählen Sie das gewünschte Kochgut.
Beispiel: Roastbeef.
Drücken Sie die Taste erneut.
In der Anzeige erscheint "C-2".



3. Wenn Sie ein anderes Kochgut wählen möchten, drücken Sie die Taste solange, bis die gewünschte gewicht einstellen 0.7-1.5 kg
4. Drücken Sie die Taste ⏀ .
Der Ofen startet nun das vorprogrammierte Garen für Menü 2.
Die Garzeit für Menü 2, Schweinebraten, beträgt 30 Minuten.
5. Am Ende der Garzeit ertönen drei Pieptöne. Die Anzeige erlischt und es erscheint die Uhrzeit wieder. Die Ofenanzeige erlischt und der Drehteller stoppt.

Bemerkung:
- Das Menü für bereits programmierte Kochstufen besteht aus:
  C-1 ROASTBEEF
  C-2 SCHWEINEFLEISCH
  C-3 HÄHNCHEN
- Bitte beachten Sie die beiliegende Kurzkochanleitung

■ UNTERBRECHUNG DES GARENS Öffnen Sie die Tür.

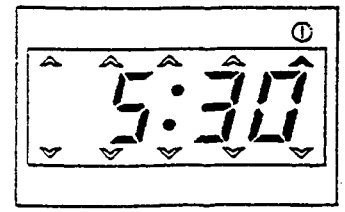
1. Der Betrieb des ofens wird sofort unterbrochen.
2. Ist kein weiteres Garen erforderlich, drücken Sie die Taste ⊘ .
3. Drücken Sie die Taste ◷ ; die Uhrzeit wird angezeigt.
4. Um mit dem Garen fortzufahren, schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste ⏀ . Der Ofen nimmt den Betrieb erneut auf.

■ ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GAREN

1. Wird ein Braten mit viel Fett gegart, sollte das abfließende Fett beim Wenden des Bratens entfernt werden, um so Spritzer zu vermeiden.
2. Stechen Sie Fleisch, Fisch und Geflügel mit einer Gabel ein, ein Aufplatzen zu vermeiden, denn in Fleisch, Fisch und Geflugel, die mit einer Haut umgeben sind, sammelt sich Dampf an.
3. Setzen Sie die vorgeschlagenen Garzeiten etwas herab. Es ist immer besser, das Kochgut nicht so stark zu garen. Wird in einem Rezept ein Garzeitbereich genannt, wählen Sie bitte die Mindestzeit, prüfen Sie, ob das Kochgut richtig gegart ist, und garen Sie gegebenenfalls noch etwas länger.

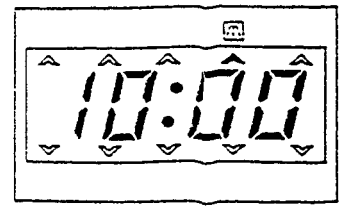
■ 4-STUFEN-GAREN

1. Drücken Sie die Taste ⏲ (automatischer Start) -1. Stufe
2. Stellen Sie mit den Zifferntasten die gewünschte automatische Startzeit ein.
Beispiel: 17:30
(1) (7) (3) (0)
In der Anzeige erscheint 17:30



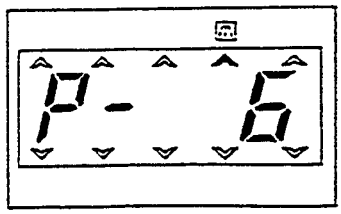
3. Drücken Sie die Taste oder -2. Stufe.
Beispiel: Taste (Automatisches Auftauen)
4. Stellen Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Auftauzeit ein.
Beispiel: 10 Minuten
(1) (0) (0) (0)

5. Drücken Sie die Taste (MIKROWELLE) -3. Stufe
6. Stellen Sie mit dem Timerknopf die gewünschte Grillzeit ein.
Beispiel: 10 Minuten
(1) (0) (0) (0)
In der Anzeige erscheint 10:00.



ellen Sie die gewünschte
ikrowellen-Leistungsstufe
n.
eispiel: Leistungsstufe 6

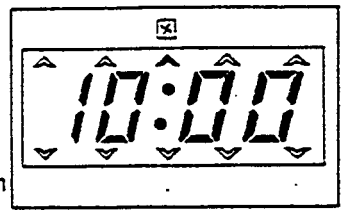
(6)



rücke Sie die Taste ⊠ (VERWIRBELUNG) –4. Stufe
:ellen Sie mit dem Timerknopf die gewünschte Grillzeit ein.
eispiel: 10 Minuten

(1) (0) (0) (0)

ie Zeit kann auf bis zu
9 Minuten und 99 Sekunden
ingestellt werden.



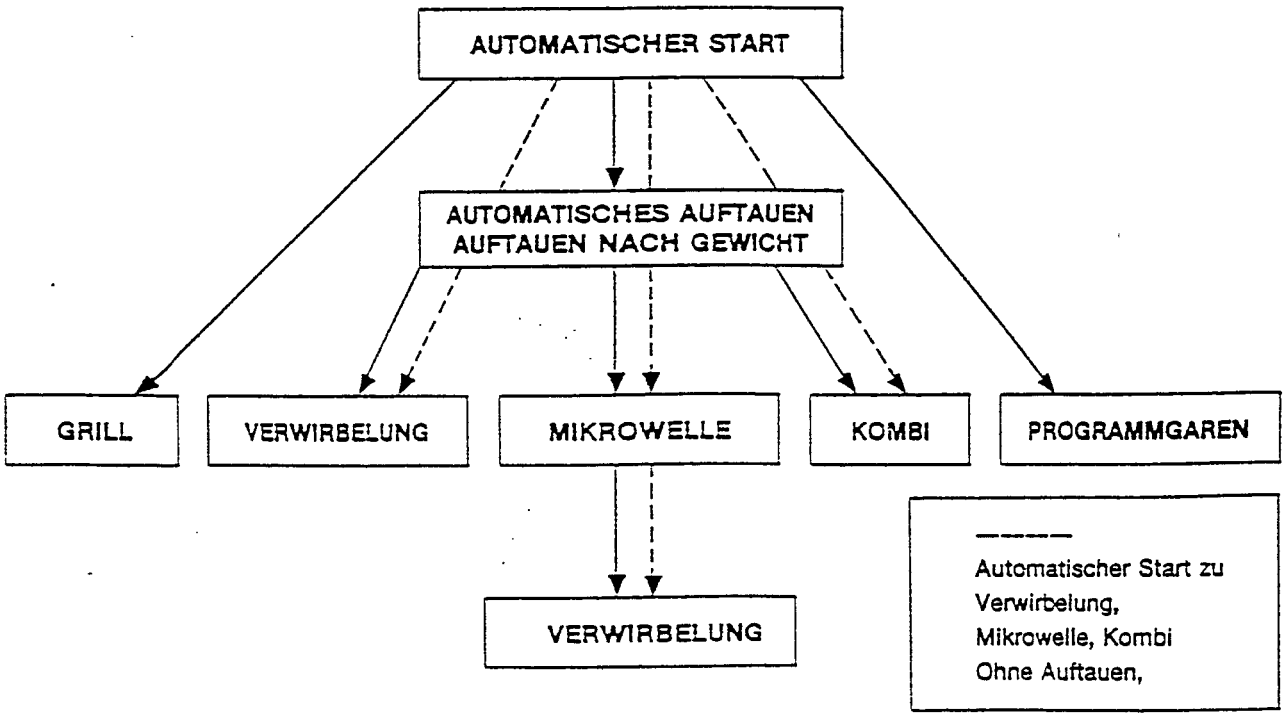
10. Drücken Sie die Taste °C.
11. Stellen Sie mit dem Timerknopf die gewünschte temperatur ein.
    Beispiel: 195°C

    (1) (9) (5)

12. Drücken Sie die Taste ◇ .
    ⁂ ⊠ ⊠ erscheinen auf der Anzeige.
    Die Anzeige Automatischer Start blinkt nun. Die Uhrzeit erscheint in der Anzeige.
    Ist die entsprechende Uhrzeit zum automatischen Start erreicht, schaltet sich der Ofen automatisch ein.

ÖGLICHE KOMBINATIONEN DER PROGRAMMIERUNG (STUFENGAREN)

ier Ofen kann für bis zu vier nacheinander
uführende Funktionen programmiert werden. Diese
binationen werden unten beschrieben. Es können entweder das gesamte Programm oder einzelne Programmteile verwendet werden.



Hinweis:

- Die Programme können in jeder beliebigen Reihenfolge eingestellt werden.
- Durch Drücken der Funktionstasten vor Drücken der Taste ◇ kann das Programm abgerufen werden.

ALLGEMEINE HINWEISE

Da sich die Zubereitung in einer Mikrowelle vom Kochen in herkömmlicher Weise unterscheidet, beachten Sie bitte die unten angeführten allgemeinen Hinweise bei Garen in einem Mikrowellenofen:

Ist das Kochgut nicht ausreichend gegart:
Prüfen Sie:
ob Sie die richtige Leistungsstufe gewählt haben.
ob die gewählte Garzeit ausreichend ist. Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten sind Näherungswerte. Sie hängen von der Anfangstemperatur, dem Gewicht, der Dichte, usw. des Kochguts ab.
ob das Behältnis geeignet ist.

Ist das Kochgut zu sehr gegart, d.h. trocken oder verbrannt:
Bevor Sie erneut garen, prüfen Sie:
ob Sie die richtige Leistungsstufe gewählt haben.
ob eine zu lange Garzeit gewählt wurde. Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten sind Näherungswerte. Sie hängen von der Anfangstemperatur, dem Gewicht, der Dichte, us. des Kochuts ab.

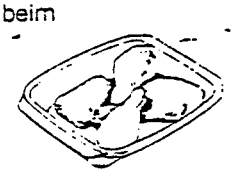
Hinweise zum Auftauen
Die Auftauzeit hängt von der Form des Kochguts ab. Niedrige rechteckige Formen tauen schneller auf als ein großer Block.
Trennen Sie die Teile während des Auftauens; Einzelteile tauen schneller auf.
Decken Sie Bereiche des Kochguts, die warm werden, mit einer kleinen Folie ab.
Tauen Sie das Kochgut nicht ganz auf; lassen Sie es noch eine Weile selbst auftauen.

Die Kochgut-Menge
Je mehr Kochgut Sie garen möchten, desto länger dauert es. Allgemein läßt sich sagen, daß die doppelte Menge an Kochgut auch annähernd die doppelte Garzeit benötigt. Kochgut mit Raumtemperatur wird schneller erwärmt als Kochgut mit Kühlschranktemperaturen.

Zusammensetzung des Kochguts
Kochgut mit einem hohen Fett-oder Zuckergehalt wird schneller erwärmt als Kochgut mit einem hohen Wassergehalt. Fett und Zucker erreichen also beim Garen höhere Temperaturen als Wasser. Je dichter das Kochgut, desto länger ist die Erwärmungszeit. Kochgut mit sehr hoher Dichte, wie z.B. fleisch, benötigt zur Erwärmung eine längere Zeit als leichteres, durchlässigeres Kochgut, wie z.B. Rührkuchen.

Größe und Form
Kleinere Kochgutteile garen schneller als große Teile und regelmäßig geformtes Kochgut gart gleichmäßiger als unregelmäßig geformtes Kochgut. Bei Kochgut mit unregelmäßigen Formen garen die dünneren Teile schneller als die dickeren Bereiche. Legen Sie z.B. die dünneren Hähnchenflügel und Hähnchenschlegel in die Mitte des Drehtellers.

Rühren und Wenden des Kochguts
Rühren und Wenden des Kochguts werden beim herkömmlichen Kochen wie auch bei der Zubereitung in der Mikrowelle eingesetzt, um die Wärme schnell zur Mitte des Kochguts zu verteilen und ein übermäßiges Kochen an den äußeren Rändern zu vermeiden.



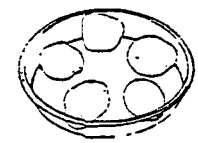
Die Abdeckung des Kochguts ist hilfreich, um:
- ein Spritzen zu vermindern.
- die Garzeiten zu verkürzen.
- die Feuchtigkeit des Kochguts zu erhalten.

Geeignet sind alle Abdekungen, die für Mikrowellen druchlässig sind. Siehe auch Abschnitt "Welche Küchengegenstände können im Ofen verwendet werden?"

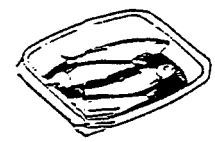
Druckminderung im Kochgut
Einige Nahrungsmittel sind eng von einer Haut oder Schale umgeben. Dieses Kochgut ist mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einzustechen, damit der Druck entweichen und ein Zerplatzen vermieden werden kann. da sich beim Garen ansonsten Dampf ansammeln würde. Dies gilt u.a. für Pellkartoffel, Dampf ansammeln würde.

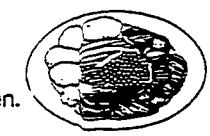
Ruhezeit
Lassen Sie das Kochgut nach dem Garen eine Zeitlang ruhen. Eine gewisse Ruhezeit nach dem Auftauen, Garen/Erwärmen verbessert immer das Ergebnis, da die Temperatur dann gleichmäßig im Kochgut verteilt wird.
In einem Mikrowellenofen gart das Kochgut auch dann noch weiter, wenn der Ofen abgeschaltet ist. Das Kochgut wird nicht mehr druch die Mikrowellen gegart, sondern aufgrund der Tatsache, daß die Restwärme in die Mitte des Kochguts geleitet wird.
Die Dauer der Ruhezeit hängt von der Masse und der Dichte des Kochguts ab. Manchmal kann diese so kurz sein, wie Sie brauchen, um das Kochgut aus dem Ofen zu entnehmen und auf den Tisch zu stellen. Bei umfangreichem, dichterem Kochgut kann diese Ruhezeit jedoch bis zu 10 Minuten betragen. Während der Ruhezeit kann sich die Temperatur im Innern bis zu 8°C erhöhen und das Kochgut gart während dieser Zeit weiter.

Anordnung des Kochguts
Dies kann bei der Mikrowellenzubereitung auf unterschiedliche Weise gehandhabt werden, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
Wenn Sie mehrere Teile desselben Kochguts, wie z.B. Pellkartoffeln garen möchten, dann legen Sie diese bitte ringförmig auf den Drehteller.
Bei Garen von Kochgut unregelmäßiger Form oder Dicke, legen Sie die kleineren oder dünneren Teile in Richtung Mitte des Drehtellers. In der Mitte werden die Teile zuletzt erhitzt.

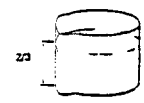


Unregelmäßig geformtes Kochgut, wie z.B. Fisch, ist mit dem Schwanz in Richtung Mitte des Ofens zu legen. Wenn Sie eine Mahlzeit aus dem Kühlschrank verwenden oder eine Mahlzeit zum Aufwärmen zusammenstellen möchten, dann legen Sie bitte die dickeren, dichteren Teile nach außen und die dünneren, weniger dichten Teile nach innen. Legen Sie dünne Scheiben Fleisch direkt oder versetzt übereinander.
Dickere Teile, wie z.B. Fleischbrote oder Würstchen sind eng nebeneinander zu legen.
Soßen sind in einem getrennten Behältnis zu erwärmen.

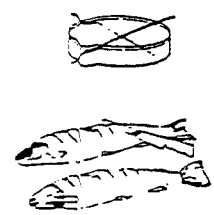




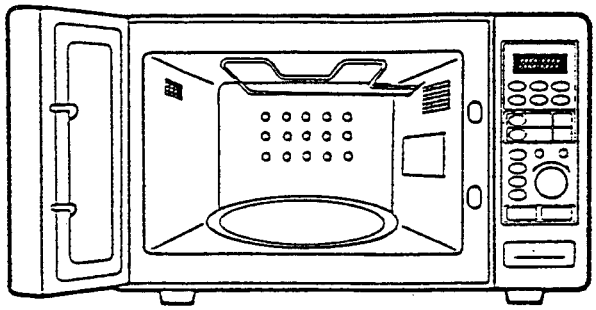
Wählen Sie einen hohen, kleinen Behälter und keinen niedrigen, breiten Behälter.
Bei der Erwärmung von Soßen oder Suppen füllen Sie den Behälter nur zu 2/3.



Wenn Sie ganzen Fisch garen oder erwärmen, stecken sie vorher die Haut ein, damit sie nicht platzt.
Decken Sie Schwanz und Kopf mit Aluminiumfolie ab, um ein Verbrennen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, daß die Folie nicht mit den Innenwänden des Ofens in Berührung kommt.



.EINIGUNG DES OFENS



AS OFENINNERE

ie drei inneren Seitenwände des Ofens und der Boden nd aus rostfreiem Stahl gefertigt. Entfernen Sie Spritzer it einem Feuchten Tuch oder einem Schwamm mit Wasser nd einem milden Reinigungsmittel sofort nach Betrieb des fens. Entfernen Sie nach dem Reinigen Reste von einigungsmittel aus dem Garraum mit einem feuchten uch oder Schwamm. Trocknen Sie mit einem weichen Tuch ach.

iese Teile können auch mit Kunststoff-oder Nylon-chwämmen gereinigt werden, die für Teflon-oder ilverstone*-Flächen empfohlen werden.

ür schwer zu entfernende Verschmutzungen verwenden Sie itte ein mildes und nicht scheuerndes Reinigungsmittel. erwenden Sie dieses Reinigungsmittel nur für die Teile aus ostfreiem Stahl, den Drehteller und die Drehunterlage.

DREHTELLER UND DREHUNTERLAGE

Diese beiden Teile können zum Reinigen mühelos entnommen werden. Der Drehteller ist spülmaschinenfest und häufig zu reinigen. Wenn sich Nahrungsmittelreste unter der Drehunterlage festsetzen, arbeitet der Ofen nicht mehr effizient. Entfernen Sie bitte alle Verschmutzungen in diesem Bereich.

Reinigen Si diese Teile wie im obigen Abschnitt beschrieben. Vergewissern Sie sich, daß Sie diese Teile nach dem Reinigen wieder richtig eingesetzt haben.

Hinweis:
Verwenden Sie keinen anderen Drehteller in diesem Ofen.
Schalten Sie den Ofen ohne Drehteller und ohne Drehunterlage nicht ein.

TÜR

Spritzer oder Nahrungsmittelreste sind mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und Seifenlauge zu entfernen, während der Ofen noch warm ist. Reinigen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Tür mit einem weichen Tuch.

Bilden sich Dampf oder Kondenswasser in diesem Bereich, entfernen Sie diese mit einem Tuch. Dies kann der Fall sein, wenn der Ofen unter Bedingungen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder mit Kochgut betrieben wird, das einen hohen Feuchtigkeitsgehalt aufweist. Dies gehört zum normalen Betrieb der Mikrowelle.

GEHÄUSE

BEDIENUNGSFELD

Reinigen Sie diesen Bereich mit größter Sorgfalt. Reinigen Sie das Bedienungsfeld mit einem feuchten Tuch und nur mit Wasser. Trocknen Sie es ab. Reiben Sie nicht und verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel. Verwenden Sie nicht zu viel Wasser.

AUSSENFLÄCHEN

Die Außenflächen sind mit Seifenwasser zu reinigen, mit klarem Wasser nachzuwischen und mit einem weichen Tuch zu trocknen. Verwenden Sie keine Haushalts-oder Scheuermitte.

Hinweis:
VERWENDEN SIE KEINE OFENREINIGER FÜR DEN OFEN. Diese könnten die Innen-und Außenflächen des Ofens beschädigen.

VOR INANSPRUCHNAHME DES KUNDENDIENSTES

Manche Probleme können Sie selbst beheben. Funktioniert Ihre Mikrowelle/Ihr Grill nicht richtig, sehen Sie bitte in der Tabelle unten nach und wenden Sie die für jedes Problem angegebenen Lösungen an.

Funktioniert die Mikrowelle/der Grill danach immer noch nicht richtig, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst vor Ort.

Hinweis:
Während des Garens tritt Dampf um die Tür herum aus. Dies ist ganz normal. Die Tür dichtet den Garraum nicht vollständig ab. Sie ist dazu gedacht, die Sicherheit des Geräts zu vervollständigen.

Warnung:
1. Schalten Sie den Ofen nicht ein, wenn er leer ist. Dies könnte zu Beschädigungen führen.
2. Da sich an der Rückseite ds Ofens ein Abzug befindet, darf der Ofen nur so aufgestellt werden, daß dieser Abzug frei bleibt.

PROBLEM / LÖSUNG	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ofen startet nicht	X	X	X	X								
Lichtbogen-oder Funkenbildung					X	X						
Unregelmäßig gegartes Kochgut					X		X	X	X			
Verkochtes Kochgut										X		
Rohes Kochgut					X				X	X	X	
Ungenügendes Auftauen					X		X	X		X		X

1. Wurde die Starttaste gedrückt?
2. Ist das Netzkabel eingesteckt?
3. Ist die Tür geschlossen?
4. Ist die Garzeit eingestellt?
5. Nur empfohlenes Kochgeschirr verwenden.
6. Schalten Sie den Ofen nicht ein, wenn er leer ist.
7. Der mitgelieferte Drehteller ist zu verwenden.
8. Kochgut wenden oder umrühren.
9. Kochgut vollständig auftauen.
10. Die richtigen Zifferntasten drücken./Die richtigen.
11. Funktionstasten verwenden.
12. Tür leicht öffnen und 10–15 Minuten abkühlen lassen.

AGEN UND ANTWORTEN

ch habe versehentlich meinen Mikrowellenofen ein-geschaltet, obwohl er leer war. Ist er nun beschädigt?
Vir empfehlen, den Mikrowellenofen nur mit Kochgut :u betreiben. Der Ofen wird jedoch nicht beschädigt, venn er nur KURZE Zeit leer betrieben wird.

Kann ich die Tür bei Betrieb des Ofens öffnen?
Die Tür kann zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Betriebs geöffnet werden. Die Mikrowelle wird dann sofort abgeschaltet und die Zeiteinstellung bleibe erhalten, bis die tür wieder geschlossen wird.

st das Fenster in der Tür für Mikrowellen durch-ässig?
Nein. Die Mikrowellen strahlen von der Metallabschir-mung zurück in den Ofen. Die Öffnungen sind dazu da, damit Licht in den Ofen gelangen kann. Durch diese Öffnungen gelangen keine Mikrowellen nach draußen.

Meine Mikrowelle stört meinen Fernseher. Ist das normal?
Mikrowellenöfen können Störungen bei Radio und Fernsehen verursachen. Diese Störungen entsprechen den Störungen kleiner Elektrogeräte wie z.B. Mixer, Staubsauger, Trockner, usw. Ihr Ofen ist nicht defekt.

Wie kann ich sehen, ob der Ofen ein-oder aus-geschaltet ist?
Der Ofen ist nur bei geschlossener Tür in Betrieb. Auch ist der Lüftungsmotor nur bei eingeschaltetem Ofen in Betrieb.

Der Ofen startet nur, wenn die Tür geschlossen ist.
Der Lüftungsmotor ist nur bei eingeschaltetem Ofen in Betrieb.

F : Warum wird die Ofenbeleuchtung schwächer?
A : Beim Garen muß der Ofen eine bestimmte Leistungs-stufe erreichen. Die Ofenbeleuchtung wird schwächer und klickende Geräusche sind zu hören, wenn der ofen anläuft.

F : Wann ist die Ofenbeleuchtung aus und wann an?
A : Die Ofenbeleuchtung ist während des Garens an.

F : Warum sammelt sich Dampf um die Ofentür herum an?
A : Während des Garens gibt ads kochgut Dampf ab. Ein Großteil des Dampfes wird von der Luft, die im Garrau-um zirkuliert, aufgenommen. Ein Teil des Dampfes kondensiert jedoch an kühleren flächen, wie z.B. der Oftentür. Dies ist ein normaler Vorgang.

F : Ab und zu kommt warme Luft durch die Lüftungsöff-nungen. Warum?
A : Die Wärme, die das Kochgut abgibt, erwärmt die Luft im Garraum. Diese erwärmte Luft wird aufgrund der Struktur des Luftstroms im Ofen nach außen getragen. In der Luft befinden sich keine Mikrowellen. Die Ofen-lüftungen dürfen nicht blockiert werden.

F : Warum tritt Rauch aus dem Abzug auf der Rückseite des Ofens aus?
A : Es ist normal, daß Racuh beim Garen aus den Lüftungsöffnungen austritt. Rauch kann beim Verbrat-en von Kochgut entstehen.

:CHNISCHE DATEN

Stromversorgung		230V, einpolig mit Erdung, 50 Hz
Mikrowelle	Stromverbrauch	1,550 W
	Ausgangsleistung	1,000 W
	Frequenz	2,450 MHz
Grill Stromverbrauch		1,400 W
Verwirbelung Stromverbrauch		1,400 W
Kombination Stromverbrauch		2,900 W
Außenabmessungen (H x B x T)		345 x 526 x 460 mm
Abmessungen des Garraums (H x B x T)		260 x 335 x 335 mm
Nettogewicht		ca. 22 kg
Timer		99 Minuten
Funktionen		Mikrowelle/Grill/Verwirbelung/Kombi/Drehspieß
Mikrowellen-Leistungsstufen		10 Stufen